

香港造鹽記



做菜時隨心灑的一把鹽，需要多少時間提煉？引導海水，經三次蒸發，結晶成鹽，再入樽出售，需時整整一個月。曾琬淳（阿淳）在海島默默工作，不是漁夫，亦非船家，自稱一位鹽工，在鹽田梓村承傳着幾百年的古老造鹽方法，栽種出一樽又一樽的香港海鹽。

鹽 田梓位於西貢對開 15 分鐘船程的一個小島，島上有條鹽田梓村。「當地 300 年前一直以曬鹽為主要工業。隨着香港大量入口其他地區的鹽，當地鹽業逐漸失去競爭力，慢慢鹽田梓不再造鹽，鹽場廢置，居民差不多全搬走。」曬鹽技術作為香港非物質文化遺產之一，可惜一直乏人問津。

連結人與大自然的味道

直至 2014 年，鹽田梓村的村長復修鹽田，嘗試以 300 年前留下的古法曬鹽。本來與這片土地毫無關連的城市人阿淳，2016 年因緣際會來到這個全球最小鹽場當起義工。鹽場工作不簡單，頂着大太陽曬鹽、收鹽，紫外線的痕跡都烙印在阿淳太陽帽下的小麥色肌膚上。「我不怕辛苦，造鹽對我來說十分有價值。」隨手拈來自己親手收下的鹽，滿足地吃一口，「真係好靚喎啲鹽！好好啱，有層次。」

把海水與陽光，透過人的介入產生鹽，再把鹽吃下肚，阿淳認為是人與自然的重要連結。社工出身的她，天生就有守護自己所相信價值的堅持，「土地在香港很重要，村民沒有把這些地拿來『種樓』，而是保存下來作鹽田，如果可以用傳統技藝，製作出優質的鹽，是非常大的價值。」

為後來者引路

訪問那一天，是阿淳最後一天兼職工作，她已獲聘為鹽田的全職員工，鹽田的事，都是她的事。從不喜歡被正職束縛的她，畢業幾年來都以不同兼職維生，偏偏願意為鹽業改變，很重要的原因，就是傳承。「在這裡幾年間建立了感情，覺得可以成為一個推動者把文化帶下去。」不以經濟產

造鹽過程

最適合曬鹽的天氣需要陽光、乾燥、無雨、無風的天時地利，一切順利，整個過程大約在兩星期內完成，但香港陰晴不定，很多因素會延長曬鹽過程，因此通常需時約一個月，而 100 桶海水只能生產出約半桶鹽，造鹽率僅約 0.5%。天然乾曬的海鹽，除了通過食物安全標準，留住的礦物質營養亦更高，是一等一好鹽。



① 蓄水池

透過擋閘，把海水引入蓄水池儲存，這時海水中的鹽濃度大約為 2 度。

② 一號蒸發池

把蓄水池的水灌到這裡進行蒸發，同時令沙泥石沉殿，減少雜質。鹽濃度：3 度。

③ 二號蒸發池

從一號池引水到這裡加快蒸發作用，繼續提升鹽的濃度。鹽濃度：6 度。

④ 三號蒸發池

繼續加快蒸發作用，雜質亦隨之蒸發，鹽濃度：13 度。

⑤ 結晶池

海水會在這裡結晶為鹽，鹽濃度：28 度。



量為重，只認為本地造鹽業荒廢百年，終於遇上復興機會，阿淳自覺正在參與一段香港歷史，這份承載感已成一種使命，因此四年間一直在鹽田梓擔起傳統曬鹽的導賞、教育工作。

阿淳自由工作者的生涯，家人愛女心切未敢苟同，但看到女兒登上不同訪問，一樽樽帶回家的成果，對女兒投身鹽工，亦漸漸改觀。正值 27 歲的盛夏光年，阿淳未有安坐辦公室當白領，改走一條日出而作，日入而息的農夫路，只為續寫香港造鹽歷史，為後來者引路。



香港賽馬會慈善信託基金捐助嶺南大學及香港藝術學院開辦的「賽馬會『傳·創』非遺教育計劃」，透過邀請大眾深入認識九個已列入香港非遺庫存的技藝（紮作、長衫製作、剪紙、吹糖、麵塑、木傢俱製作、廣彩製作、白鐵器具製作和蒸籠製作），將傳統工藝大師、當代藝術工作者及市民連繫起來，承傳非遺、復興工藝，重新認識傳統價值觀。詳情可參閱 <http://ichplus.org.hk/tc>。



- 1 手上的鹽都經過差不多整個月的勞動，才得到成果。
- 2 復修昔日遺下的鹽田，這個全球最小的鹽場五臟俱全。
- 3 名字叫製鹽師、鹽粒收集技術員，抑或鹽工，都不礙阿淳一直守護着鹽場，享受好天曬鹽，雨天賣鹽的日子。
- 4 以機器測量，當海水中的鹽濃度達到 28 度，就會成鹽。
- 5 經過幾次蒸發，海水最後在結晶池曬成鹽。